



Hozzávalók:

70 dkg friss szilva, 30 dkg magozott meggybefőtt, 3-4 evőkanál kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, fél kiskanál őrölt fahéj, fél mokkáskanál őrölt szegfűszeg, 5 evőkanál dejó (lehet őrölt dió vagy zsemle- illetve kekszmorzsa, vagy ezek keveréke is), fél citrom reszelt héja, 2 csomag (4 lapos) réteslap

a sütéshez:

olaj, zsemlemorzsa

a tálaláshoz:

fahéjas porcukor

1. A szilvát megmossuk, félbevágva kimagvaljuk, majd a meggybefőttökhöz hasonló nagyságú kockákra vágjuk. Egy tálba rakjuk, a lecsöpögtetett meggybefőttet hozzáadjuk. A kétféle cukorral édesítjük, a fahéjjal és a szegfűszeggel fűszerezük, a dejóval és a citrom reszelt héjával összekeverjük.

2. Egy megnedvesített konyharuhán 4 réteslapot egymásra terítünk úgy, hogy közüket egy kevés olajjal meglocsoljuk, morzsával meghintjük. A felső lapra, a töltelék alá valamivel több morzsa kerüljön. Felületén egyenletesen elrendezzük a töltelék felét. A tészta két szélét balról is, jobbról is kb. ujjnyi szélesen visszahajtjuk, hogy a végein majd ne folyjon ki a töltelék. Konyharuha segítségével föltekerjük, és átgörgetjük egy kiolajozott tepsibe. A másik rúd rétest ugyanígy készítjük el. A másik rúd mellé, a tepsibe hengergetjük.

3. A réteseket olajjal lekenjük, majd előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (210 °C; légkeveréses sütőben 190 °C) kb. 25 perc alatt szép aranybarnásra sütjük.

4. Langyosan, kissé rézsútosan szeletelve, porcukorral behintve tálaljuk.

2 rúdhoz (8 főre)

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy adag: 252 kcal